

TRIENNIA DE PORTIA

Descripción

Limpio, brillante, intenso cereza picota con evolución a rubí-granate. Intenso y complejo, frutos negros muy maduros, toques de regaliz, caramelo y cacao. Potente, carnoso y muy equilibrado. Final largo y marcado por las notas torrefactas.

Es fácil de maridar con cualquier tipo de carne y setas a la plancha. Algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún o bacalao. Quesos de mediana curación; emmental y gruyere. Pasta con tomate y/o queso.

Características



Vino Tinto Tempranillo



D.O. Ribera del Duero



75 cl.

Premios



92 puntos, añada 2.014. Cata 2.019



92 puntos, añada 2014. Revista Wine & Spirits



92 puntos, añada 2012. Guía Peñín 2018, España



Medalla de Plata, añada 2.009, Concours Citadelles 2.011, Bélgica

